

# ALTOZANO ROSADO 2017



## VENDIMIA

La climatología durante el 2017 ha jugado un importante papel en el inicio de la vendimia, ya que las altas temperaturas registradas en los primeros meses del año, unido a la ausencia de lluvias en primavera, dieron lugar a la recogida de las primeras variedades de uvas blancas, Moscatel y Chardonnay, a inicios de Agosto, con una inmejorable maduración de los racimos.

Una vendimia poco prolongada en el tiempo, en la cual la bodega fue recibiendo de una forma coordinada a las distintas variedades de nuestro viñedo y finalizando en el mes de septiembre con el Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. La cosecha de 2017 concluye con uvas sanas y de muy buena calidad que darán lugar a vinos con aromas frutales, estructurados y de excelente calidad, siguiendo la línea habitual de Finca Constanza.

La inauguración de la bodega experimental desarrollada en Finca Constanza nos ha permitido vinificar por separado diferentes variedades de uva de nuestro jardín experimental y obtener conclusiones muy positivas sobre la potencialidad de dichas variedades según su perfil aromático.

## ELABORACIÓN

Llegado el punto óptimo de maduración, las dos variedades que dan forma a este rosado son recolectadas mediante vendimia nocturna preservando así el abanico aromático frutal que presentan y extrayendo los frutos rojos característicos que ofrece la variedad Tempranillo y el lado más floral del Syrah. Las uvas maceran en frío durante un periodo limitado de tiempo para extraer un color atractivo y sensual, esperando al posterior prensado. Cada variedad fermenta por separado en depósitos de acero inoxidable con un estricto control de temperatura para preservar su frescura y potencial aromático.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Altozano Rosado 2017 tiene un color frambuesa sensual y atractivo, brillante y con expresivos aromas de frutos rojos, que evocan a moras y ciruelas. Su boca es fresca y golosa con una agradable persistencia en el paladar.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 9 y 10 °C con aperitivos, pasta con hongos, risotto o quesos azules.

**Variedades de uva:** 50%  
Tempranillo y 50% Syrah

**Fecha de vendimia:** agosto  
de 2017

**Embotellado:** Noviembre de 2017

**Grado alcohólico:** 13%

**Acidez total:** 6,79 (ácido  
tartárico)

**Acidez volátil:** 0,2 (ácido  
acético)

**Azúcares Reductores:** 3,7 g/l

**Ph:** 3,28

**Contiene sulfitos**

**País de procedencia:** España

**FINCA CONSTANZA**  
Camino del Bravo, s/n 45543 Otero  
(Toledo). Tel. +34 925 861 535  
[www.fincaconstanza.es](http://www.fincaconstanza.es)

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino